

A top-down view of a light blue wooden table. In the upper right, a white cup with a black rim contains a light brown beverage. Below it, several gifts wrapped in brown paper are secured with blue and white striped ribbons. A piece of brown paper with a black heart-shaped stamp is also visible. A semi-transparent white rectangle is centered over the image, containing text.

S O F I T E L
KIA ORA MOOREA BEACH RESORT

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE

**JOYEUSE
FÊTE DES
PÈRES !**

Programme de la Fête des Pères

Vendredi 18 Juin 2021

DÉFILÉ DE LA BOUTIQUE « PEARL ROMANCE » À 18H00

ANIMATION MUSICALE À PARTIR DE 18H00
TRIO UKULELE HAUATA

Samedi 19 Juin 2021

Soirée Polynésienne

BUFFET POLYNÉSIEEN

SPECTACLE DE DANSE TAHITIENNE
TROUPE HIRINAKI À 19H30

Dimanche 20 Juin 2021

Brunch de la Fête des Pères

DE 12H00 À 15H00
ANIMATION MUSICALE TE MANA URA



Dimanche 20 Juin 2021
Brunch Fête des Pères

Entrées froides

SALADE GRECQUE AUX LÉGUMES CROQUANTS ET ÉCLATS DE FETA
SALADE DE TOMATE MOZZARELLA
ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES
GASPACHO DE TOMATE
PLATEAU DE CHARCUTERIES
SASHIMIS DE THON
THON CRU AU LAIT DE COCO
TARTARE DE THON AUX FRUITS EXOTIQUES
SÉLECTION DE SUSHIS
SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ
OEUFS MIMOSA

Fruits de mer

HUITRES DE NOUVELLE-ZÉLANDE
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER ET CHAMPIGNONS
MOULES DE BOUCHOT AU LAIT DE COCO

À la découpe / À la plancha

CARRÉ DE PORC RÔTI À LA SAUCE BARBECUE
PIÈCE DU BOUCHER
PÊCHE DU JOUR

Buffet Chaud

PALERON DE BOEUF BRAISÉ ACCOMPAGNÉ DE SON TARO
LASAGNES DE POISSON
CUISSÉ DE CANARD À L'ORANGE

Accompagnements

RIZ BLANC KÉFIR
GRATIN DAUPHINOIS
FRICASSÉE DE LÉGUMES DE SAISON
POMMES DE TERRE RATTES RÔTIES AUX CHAMPIGNONS



Dimanche 20 Juin 2021
Brunch Fête des Pères

Desserts

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT ET À LA BANANE CARAMELISÉE
CHUTNEY D'ANANAS DE MOOREA, CRUMBLE PUR BEURRE
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, À LA PISTACHE OU AU CAFÉ

ROCHER PRALINÉ SAUCE CHOCOLAT NOIR

PITHIVIERS AUX AMANDES ET À LA NOIX DE COCO

FEUILLETÉ AUX FRUITS EXOTIQUES

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

PARIS-BREST

CHOUX À LA CRÈME CHOCOLAT

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CŒUR COULANT AU CARMEL

SALADE DE FRUITS TROPICAUX AU SIROP D'HIBISCUS

PANACOTTA À LA NOIX DE COCO, À LA MANGUE OU AU CAFÉ

FEUILLETÉ AUX FRUITS

TARTE TATIN ET SA SAUCE CARMEL

COMPTOIR À GLACES

